49e Année. — N° 41. 9 Octobre 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Au vignoble

Au moment où paraîtront ces lignes, les vendanges seront très avancées dans le Midi de la France ; elles seront même terminées partout où le mildiou a fait d'importants dégâts. Elles n'ont duré ou ne dureront que quelques jours, même dans de grands domaines.

La semaine dernière, elles se sont effectuées dans une alternance de beau temps — et de pluies diluviennes, fournissant de 80 à 90 millimètres d'eau dans une journée, mais tombées plus lentement que celles des semaines passées ; il en est résulté encore des inondations, mais moins violentes que les premières. Ces pluies ont même eu, par endroits, un effet utile : les raisins barbouillés de terre ont été complètement nettoyés.

Les pluies alternant avec des journées chaudes et humides ont favorisé l'extension de la pourriture grise, et cela a poussé les viticulteurs à hâter la rentrée de la récolte. On sait comment — cela a été dit à plusieurs reprises dans ce journal — on en évite les conséquences.

Les premières vendanges ont donné partout de faibles degrés, mais peu après, les moûts sont devenus plus riches. L'Aramon et les cépages précoces donneront des 9° et 10°, le Carignan, dont la maturation est bien lente, ne donnera pas toujours les hauts degrés habituels.

En Algérie, il en a été de même : petits vins au début, mais bien plus riches à la fin des vendanges, comme on le verra dans la lettre de M. Dutruel.

L'importance de la récolte dans le Midi de la France ne peut encore être connue avec une précision suffisante ; elle sera bien inférieure à la récolte 1931. En Algérie, elle s'annonce nettement supérieure.

La vigne en Oranie et le retard de la maturité

« Je me permets de vous écrire aujourd'hui pour vous exposer mes réflexions au sujet du retard de la maturité que vous signalez dans votre chronique du 18 courant (3e question traitée).

Vous devez certainement savoir que le même retard a été constaté en Algérie où on observe partout, quoique les conditions atmosphériques aient été variables, une maturité imparfaite (moûts de 9, 10 et 11° Baumé, avec une acidité supérieure à 4 gr. 5, alors que, généralement, en bonne période, on a des 12° et au-dessus, avec des acidités inférieures à 4 gr.)

Toutefois, les fermentations sont bonnes : il est un peu tôt pour bien juger de la qualité des vins, mais je crois savoir que l'impression du commerce est excellente, au moins en Oranie.

Je vous parlais de maturité imparfaite. N'ayant pas franchi la mer cet été, j'ai pu suivre avec attention les différentes étapes de cette phase de la végétation, de ce côté de l'eau.

En Oranie, surtout dans l'ouest de la province, nous étions dans des conditions extraordinaire de sécheresse, telles que les chiffres que je possède n'en signalent pas de pareilles depuis 1911. A Aïn-Temouchent, où la moyenne annuelle des pluies est de 435 m/m, nous avons eu à peine 300 m/m de septembre 1930 à août 1931 et moins de 300 de septembre à ce jour. Les sous-sols sont archi-secs, et beaucoup de fermes ont vu tarir leurs puits ; les sources même, les plus régulières, ont baissé comme je ne l'avais jamais vu.

J'ai donc remarqué que cette année la véraison a été très lente et surtout très irrégulière (chez moi elle a duré un mois et même cinq semaines), mais ce qui m'a frappé, c'est que l'aoûtement des sarments a précédé la véraison, ce qui me paraît très anormal (cependant, les vignerons « du métier », à qui je soumettais mes craintes, n'avaient pas l'air de trouver la chose aussi extraordinaire que moi : beaucoup même, n'avaient pas remarqué cela, c'est-à-dire n'y avaient pas fait attention.

Heureusement, nous n'avons pas eu de siroco en juillet : la période caniculaire a été très douce, les nuits fraîches (relativement, bien sûr !), et nous n'avons eu que le 18 août une trentaine d'heures de siroco.

Les vignes qui ont le plus souffert sont les plus âgées, ainsi que les parties où, pour une raison ou pour une autre, le système radiculaire était défectueux (voisinage d'arbres, sous-sols rocheux, imperméables, parties d'ordinaire marécageuses, taches phylloxériques, etc...

« Il y a eu, voilà 3 ou 4 ans, une coulure générale de l'abricotier en France, en Vaucluse, comme dans la vallée du Rhône, il n'y avait pas un abricot sur les arbres. Or, malgré une époque de floraison tout à fait différente, il en fut de même ici, aussi bien sur les arbres de variétés sélectionnées que sur les abricotiers arabes, francs de pied, et de variétés très rustiques.

Une autre constatation me trouble. D'ordinaire, dès que nos vignes sont débarrassées de leurs raisins, elles reprennent vigueur, et leur défoliation est souvent très tardive (je parle des adultes, et non pas des émissions loca-

les de nouvelles pousses). Or, cette année, la maturation de la feuille (rougissement d'automne) est très précoce et vient de se produire très rapidement, aussi bien sur les vignes non vendangées que sur les autres...

J'ai une impression assez nette que nos vignes souffrent et ont souffert de manque de potasse, dont nos terres sont cependant assez riches, mais il est possible que cet élément ait été moins facilement mobilisé que d'ordinaire. Dans mes propres vignes, je crois avoir observé comme de la brunissure et, en tout cas, j'ai l'intention bien arrêtée de forcer la dose de potasse dans mes engrais cette année.

Tout ce que je vous dis là est bien peu clair et sans doute mal exprimé, mais si je ne craignais d'abuser de votre temps, je vous serais reconnaissant de vouloir bien me dire si la maturité du bois précédant nettement la véraison est bien un fait anormal dans des vignes bien cultivées et parfaitement exemptes de toute maladie ou accidents caractérisés.

Je vous avais consulté, il y a deux ans, au sujet d'une pépinière ou les greffés ou racinés refusaient de se développer : par un apport de terre silico-calcaire en guise d'amendement, et une sérieuse fumure enrichie en potasse, j'ai vu disparaître le phénomème. J'ai fait de la pépinière cette année dans la parcelle que je vous avez décrite et la végétation, très satisfaisante, y est très régulière. Il y avait donc dû avoir chez moi une décalcification très accentuée, amenant de la stérélité.

Les jeunes vignes se sont mieux comportées (défoncement plus récent, sous-sols moins tassés, meilleure pénétration des eaux de pluie et possibilité de conservation de cette humidité, et surtout moins de grappes à alimenter... je considère qu'ici, la principale maladie de la vigne, c'est le raisin. Aussi, est-ce dans les jeunes vignes que la maturation a été la plus normale, soit comme régularité, soit comme richesse en sucre du raisin.

Dans ma région donc, on accuse la sécheresse de tous ces phénomènes... Or, d'après ce que j'apprends de bouches autorisées, on observe les mêmes faits dans le département d'Alger, ou cependant, ils n'ont pas eu de la sécheresse, et où dans beaucoup de localités il tombe annuellement plus d'eau que dans les départements du Midi.

Il y a donc, à mon sens, des choses qui nous échappent, des phénomènes qui s'étendent sur les deux rives de la Méditerranée, malgré des circonstances atmosphériques totalement différentes. Il y a, par exemple, des années où l'Aramon a une sortie de grappes plus faible que la normale : j'ai remarqué 2 ou 3 fois qu'il en était exactement de même ici (où ce cépage n'occupe d'ailleurs que des superficies très restreintes ; entre parenthèses cette année, il a bravement supporté la sécheresse vu qu'il,n'y a pas eu de sirocos précoces).

DUTRUEL.

Je vais essayer de répondre à l'intéressante lettre de M. Dutruel. D'abord, il y a eu retard dans le départ de la végétation en Algérie comme en France, dû aux faibles températures du début. Ce retard aurait pu se rattraper, comme il arrive souvent. Ce n'est pas la première fois que le débourrement se produit très tard, et cependant les vendanges commencent toujours sensiblement à la même date : ici, du 1er au 5 septembre, ailleurs, à d'autres dates. Mais pendant longtemps la température est restée basse, bien au-dessous de celle de 1931,

et dans toutes les régions viticoles françaises. Il y a bien eu une période plutôt chaude et désagréable, les vents qui ont souflé étant plutôt humides — mais beaucoup moins qu'en 1929. L'influence d'une réduction de la température est donc ici manifeste; et elle l'est même dans le Centre et l'Est de la France, etc.

La sécheresse qui a suivi la période pluvieuse en août-septembre, a aussi ralenti la maturation. C'est un fait bien connu que la vigne — et du reste toutes les plantes, — mûrit mal les fruits quand elle souffre de la sécheresse : d'où les petits degrés. Un de nos lecteurs, M. Cellier, de la Haute-Garonne, l'a bien mis en évidence en 1930, dont les conditions climatiques ont été sensiblement les mêmes que celles de cette année.

Mais de fortes pluies sont tombées en septembre, bien avant les vendanges. Elles auraient dû hâter la maturation. Elles n'y ont sans doute pas nui; mais leur influence a été très faible, puisque au moment où paraîtront ces lignes, il y aura encore des vignes à maturité insuffisante.

Ici, il faut peut-être faire intervenir une influence retardataire de l'herbe sur laquelle l'attention a été attirée en 1931, par M le Commandant Armet (Voir *Progrès Agricole:* Le calcium et le mildiou). L'herbe absorberait pour son compte la potasse, qui, sans elle, serait allée à la vigne, gênant ainsi l'assimilation du feuillage et, par suite, la maturation des fruits. Cette potasse serait remplacée dans la plante par la chaux, qui, plus tard, favoriserait la chlorose. Au printemps prochain, nous verrons ce qu'il en sera.

L'herbe a eu, cette année, un bon côté, mais elle a eu aussi un mauvais, comme on voit.

Le retard de maturation est évidemment en relation avec la production; il arrive, comme on sait, que les vignes trop chargées ne peuvent mûrir leurs raisins, même dans les conditions normales ; et ici les remarques de notre correspondant sont parfaitement justes.

On y remédie sûrement par des apports de fortes doses de potasse, correspondant, par exemple, à 800 ou mille kilos de chlorure de potassium ou de sulfate de potasse, apports effectués de bonne heure, d'octobre à décembre, afin que les pluies d'hiver puissent les diffuser profondément et les mettre à la portée de toutes les racines.

Enfin, la destruction des feuilles par le mildiou et leur remplacement par de nouvelles feuilles, qui ont disparu à leur tour d'une manière continue, ont aussi, mais très localement, empêché le développement normal des raisins.

Quant au Rougeau, nous reviendrons prochainement sur les conditious qui le favorisent et sur les moyens de le combattre efficacement.

La maturité des sarments précède toujours la maturité du raisin ; elle en est même une condition. Les sarments qui s'aoûtent tardivement portent des grappes à maturité retardée.

Notre enquête. — Une belle réussite

Mme Ch. Coulouma-Delcellier possède dans la commune de Villeneuve-les-Maguelone, dont la récolte a été en grande partie enlevée, un domaine viticole de 34 hectares environ. Il a été *complètement* préservé du mildiou. Je l'ai vu il y a quelques jours. Du haut de la colline qui le surplombe (il est situé en bordure des marais, partie en bas fonds), il forme une tache uniforme d'un vert ou d'un vert bleu foncé qui appelle tout de suite l'attention. Les vignes des voisins qui le touchent sont plus ou moins jaunes, dépouillées de leurs feuilles et aussi de leur récolte. Ici, au contraire, récolte complète, aussi forte, sinon plus, qu'en 1929, aux environs de 100 hectos à l'hectare, année sans mildiou. Je n'ai pu y découvrir lors de ma visite aucune grappe atteinte de la maladie, ni même des feuilles.

En 1930, les résultats ont été aussi complets.

Ce domaine comprend 23 parcelles. Mme Couloma-Delcellier a noté pour chacune d'elles les dates de traitements dans un tableau très intéressant. Il est trop étendu pour qu'il puisse être reproduit en entier ici. Je donne ces dates seulement pour les 9 premières parcelles du tableau.

On y voit que les traitements du mois de mai sont espacés de 4 à 14 jours ; en juin il se ressèrent 6 à 8 jours, en juillet il sont encore plus rapprochés, 3-4 jours, et ils s'éloignent un peu en août.

C'est, évidemment, au resserrement des traitements qu'est dû le brillant succès obtenu ici.

Tous ont-ils été également efficaces ? Sûrement non ; 1 ou 2, peut-être 3 ont assuré la défense principale. Mais lesquels ? Il faudrait pour répondre à la question connaître les date de chute des pluies.

Mme Couloma fait suivre ce tableau des observations suivantes :

« Comme complément à notre feuille de sulfatage, je vous adresse le compte rendu de la façon dont nous avons opéré : nous avons effectué 6 sulfatages à main d'homme, après quoi nous avons mis en œuvre 3 dos de mulets et une équipe de 5 hommes. A partir de ce moment, les dos de mulets ont sulfaté les parcelles à rangées longues et les hommes celles à rangées courtes sans jamais intervertir, et le résultat a été identique dans toute la propriété. Avec les dos de mulets, nous passons dans chaque intervalle. Quant aux hommes, depuis le premier sulfatage jusqu'au dernier, ils prennent seulement un côté de la rangée à l'aller et l'autre au retour ; à notre avis (nos souches sont espacées de 1 mètre) il se perd ainsi moins de liquide et les hommes touchent mieux tous les ceps.

DATES DES TRAITEMENTS

	Avril	Mai				Juin						Juillet								Août			
TRAITEMENTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
NOMS DES PARCELLES —																							
Condamine	27	2	6	12	20	27 m.	3	8	16	21	27	1	8	11	15	17	20	23	28	3	9	12	19
Bardoux	27	2	6	12	20	27 m.	3	8	16	21	27	1	8	11	15	17	20	23	28	3	9	12	19
Papette	27	3	7	12	20	18 m.	4	9	16	22	24	1	8	12	15	18	20	23	28	3	9	16	
Jardins	27	3	10	21	28	4	9	16	22	25	2 j.	9	12	15	18	21	25	29	4 a	10	16		
Esparcette	27	3	10	21	30	4	9	16	22	28	4	9	12	15	18	21	25	29	4	10	16		
Chênes	28	3	11	25	30	6	10	17	22	28	4	9	12	15	18	21	26	30	5	10	16		
Bascule		4	12	26	1 j.	5	13	17	21	29	6	10	12	16	19	12	25	1	5	11	17		
Sous-les-Pins	30	4	12	26	1 j.	7	14	18	23	29	6	10	14	16	19	22	27	1	5	11	17		
Grand Vallat	30	3	11	24	31	7	14	18	23	29	5	10	14	16	19	22	27	1	6	11	18		
etc.																							
14 autres parcelles																							

Nous avons arrêté les labours le 11 juin et, à dater de ce jour, tout le personnel, au nombre de 12 hommes, a été employé aux sulfatages auxquels on a intercalé quelques poudrages.

Nos vignes greffées sur Rupestris ayant énormément de végétation, nous avons dû, dans une parcelle de 800 pieds sur échalas, pour faire le passage des chevaux, relever les sarments et en couper ; de ce fait, nous avons exposé les raisins au soleil ; or, ces raisins ont souffert de l'échaudage et c'est la seule de nos vignes où le mildiou a fait quelques dégâts. Après cette expérience, nous avons laissé l'herbe dans les autres parcelles jusqu'au 28 août ; à ce moment, on l'a coupée avec des faucilles et les raisins n'en ont pas souffert. Donc, à un certain moment, il semble bien que le sulfate n'atteignait guère les grappes cachées par le rideau d'herbes et une végétation luxuriante.

Le domaine de St-Baudile compte 130.000 pieds, soit environ 34 hectares, et nous avons employé cette année 17.000 kilogs de sulfate de cuivre, ce qui revient à 500 kgs à l'hectare. Les 4 premiers sulfatages ont été effectués à la dose de 2 kgs de sulfate de cuivre et 1 kg. de chaux, les suivants à la dose de 3 kgs de sulfate de cuivre et 1 k. 500 de chaux. Nos sulfatages au nombre de 22 ont été commencés le 27 avril et terminés le 20 août. En opérant de la même manière, nous avons en 1930, avec 20 sulfatages, sauvé également la récolte. »

M. Ch. Coulouma-Delcellier.

La greffe de Cadillac

Nous avons parlé à plusieurs reprises ici de la greffe de Cadillac, et on nous demande à nouveau de la faire connaître.

Les figures ci-jointes montrent bien en quoi elle consiste. Un peu au-dessus du sol on fait une fente oblique descendante dans le sujet : on y introduit un greffon à 1 ou 2 yeux taillé en coin en faisant coïncider les écorces avec celles du sujet, au moins d'un côté, et on ligature ou bien au raphia sulfaté et lavé, ou bien au bouchon, fig. 1, car il importe que la soudure d'automne, qui est encore sans résistance, ne soit pas démolie par des chocs divers. On butte comme s'il s'agissait de la greffe en fente ordinaire. On réduit un peu la surface foliacée du greffon, on sait pourquoi.



Fig. 1
Le sujet est à droite

Sur la résistance au mildiou de quelques variétés

« Je profite de l'occasion pour prendre la défense du *Cinsaut*, dont on a nié la résistance au mildiou.

Jugez-en : l'une de mes pièces de vignes comprend, dans l'ordre suivant, les variétés de raisins indiquées ci-dessous :

a) Carignan (sur 3309), environ 5000 pieds, 6 ans.
b) Cinsaut (sur 3309), 3000 pieds, 6 ans.
c) Carignan (sur Riparia ?), 4000 pieds, 24 ans.
d) Alicante (sur Riparia ?), 4000 pieds, 24 ans.

Le lieu considéré, et ses environs, ont subi cette année une forte attaque de mildiou.

Or, voici le déchet subi :

a) Carignan................	75 pour cent de perte		
b) Cinsaut..................	15	—	—
c) Carignan.................	20	—	—
d) Alicante..................	10	—	—

Ct Marc.

Nous aurons à revenir sur la question.

L. Ravaz.

DANS LES VIGNOBLES DU RHIN

(*Suite*)

En Allemagne

De l'autre côté du Rhin se trouve parallèlement aux Vosges la montagne de la Forêt Noire. Les vignes en couvrent les pentes basses sur toute la longueur. Exposition générale Ouest, mais aussi, sur les flancs des vallées latérales, Sud-Ouest et Sud. Près de Fribourg, sur les pentes presque à pic, Sud et même Sud-Est, un très joli vignoble, bien conduit, produisant des vins blancs, mais aussi, avec notre Pinot, des vins rouges très appréciés.

L'Institut viticole de Fribourg contrôle la culture et la défense contre les maladies de la plupart des vignobles de la région. Cet établissement est situé à Fribourg même. Il comprend un beau et luxueux bâtiment où sont confortablement installés des laboratoires de chimie, d'œnologie, de pathologie végétale, des collections, musées, des salles de démonstration. J'ai bien admiré une installation de vues panoramiques, dont l'une d'elles représentait une belle grappe de rot-gris. Une cave spacieuse pour les vins en fûts, des caveaux pour les vins en bouteilles.

Mais il comprend aussi plusieurs domaines situés aux alentours de Fribourg, soit sur les pentes rapides au nord de la ville, soit sur des coteaux plus ou moins élevés. En l'absence du directeur, M. le Dr Karl Muller, nous sommes très aimablement accueillis par le sous-directeur, M. le docteur Gessner, qui veut bien nous montrer les divers services de l'Institut et les domaines extérieurs.

L'un de ces domaines consiste en un vignoble peu étendu situé à flanc de coteaux sur des pentes très rapides exposées au Midi. On n'y circule que par

des petits chemins en lacets. La vigne y est fort belle. Plantées plutôt serrées, les souches sont régulièrement palissées sur un échalas de plus de 2 m. de haut ; les rameaux principaux, rognés à sa hauteur et les latéraux supprimés ou réduits. Pas d'encombrement de végétation.

Taille ou presque courte ou longue, variante de la quenouille, en tout cas les grappes sont, non pas entièrement au soleil, mais suffisamment éclairées. Ici chaque souche est un individu distinct qui a presque sa personnalité et qui est conduit comme comme tel, et non pas unité d'une collectivité, comme par exemple, dans les grands domaines du midi de la France et de l'Algérie. Cépages cultivés : Sylvaner, Traminer, Rulander, Burgunder, Müllerebe, Elbling, Muller-Thurgau, Gutedel, Riesling-pinot, etc., et placés sur des porte-greffes différents pour en juger la valeur.

Il ne semble pas que le mildiou se soit montré cette année particulièrement redoutable, à moins que les traitements remarquablement effectués en ait arrêté le développement. M. le docteur Gessner veut bien nous montrer comment les sulfatages sont effectués, et un ouvrier, qui a le culte d'une pulvérisation bien faite, fait fonctionner son pulvérisateur devant nous. Sous une forte pression, le jet est lancé de bas en haut et en remontant jusqu'au sommet. On a ici en vue la pulvérisation, au moins partielle, de la face inférieure, qui reçoit en effet beaucoup de liquide. Mais la face supérieure en reçoit aussi. En France, le jet du pulvérisateur est plutôt dirigé vers le bas ; il couvre surtout la face supérieure ; peu ou pas de liquide sur la face inférieure. Ce qui rend possible la première opération, c'est d'abord le peu d'encombre de la souche, extérieur et intérieur, et c'est aussi la direction convergente de ses rameaux vers le sommet de l'échalas, qui lui donne la forme d'un cône reposant sur le sol par sa base, tandis que chez nous, le cône de végétation repose sur sa pointe. — Maintenant le sulfatage de la face inférieure est-il indispensable ou même utile ? C'est ce que nous verrons ailleurs.

Dans un autre domaine, on prépare des greffés-soudés offrant toutes garanties d'authenticité aux viticulteurs acheteurs.

Ils sont obtenus comme en France, par stratification en caisse dans un local chauffé. Ce local est une très grande serre qui a coûté dit-on 250.000 francs. C'est là que sont placées les caisses de greffes-boutures une fois faites. On chauffe par thermosiphon. La soudure effectuée, elles sont plantées en pépinière et reçoivent les soins usuels. L'Institut possède des champs de pieds-mères des différentes variétés sujets : il possède aussi une collection de variétés européennes et américaines diverses et des champs d'expériences de porte-greffes et producteurs directs.

Il s'est aussi attaché à créer des hybrides nouveaux, en croisant des variétés locales entre elles dans le but d'améliorer la qualité, tel que Sylvanès-Rulander, etc. Il sélectionne aussi les vignes envoyées par Muncheberg.

Les champs d'expériences sont très nombreux ; ils servent à l'étude de variétés nouvelles, greffons et sujets ; de la taille ; des nouveaux produits proposés pour la fumure et la défense de la vigne.

Au retour, stationnement prolongé dans la cave pour déguster encore 12 bouteilles de vins provenant des vignobles de l'Institut. Avant de commencer, nous manifestons quelques inquiétudes, tous les vins ayant été *déferrés* par le ferro-cyanure de potassium, pratique généralisée en Allemagne, interdite en France. On se décide tout de même.

Ét ces vins ainsi traités ont été trouvés par nous très limpides, tirant l'œil, et ma foi, fort bons. Mais peut-on, comme les vins de Bordeaux, les recommander aux personnes anémiques qui veulent du fer ?

Dîner à l'hôtel Falken, tenu par Herr Shringer. Le propriétaire connaît bien le Midi de la France. Il aime aussi les vins de notre pays, les Bourgogne. Il possède sur les pentes sud, au nord-ouest de Fribourg, un vignoble complanté de Pinot noir. Le vin bien fait, évidemment suivant les règles de l'Institut viticole, a nettement le cachet du Bourgogne. Dans cet hôtel, qui est très bien, on ne sert que du vin et de bons vins, pas de bière, ni d'eau. Il est donc recommandé à ceux de nos lecteurs qui iront à Fribourg, ainsi qu'à l'A.P.V.

L. Ravaz.

LA PRODUCTION DES VINS ET DES CIDRES EN 1931

Le *Bulletin de statistique et de législation comparée* de mars 1932, publié seulement ces jours derniers par le Ministère des Finances, a donné les chiffres de la récolte vinicole déclarée pour 1931, et l'évaluation de la production des cidres.

De même que les années précédentes, l'Administration ne fournit pas de renseignements sur les quantités non déclarées, qui peuvent représenter de 2 à 3 millions d'hectolitres. On ne connaîtra ces dernières quantités que lorsque le Ministère de l'Agriculture publiera les estimations qu'il en aura fait établir, mais probablement au plus tôt en 1933, c'est-à-dire lorsque ces renseignements n'auront plus qu'un intérêt uniquement rétrospectif.

L'Administration des Contributions indirectes ne donne pas non plus l'estimation de la valeur de la récolte ; nous ne l'aurons également que beaucoup plus tard, d'après les calculs des Services de l'Agriculture.

Voici, du reste, de quelle manière l'Administration des Finances expose la situation au sujet de la dernière récolte :

VINS

Les chiffres que nous publions, pour 1931, relativement à l'étendue du vignoble, à l'importance des récoltes et à celles des stocks restant des années antérieures, reposent exclusivement sur les déclarations faites par les récoltants, en exécution de l'article 1er de la loi du 29 juin 1907. Les stocks des récoltes antérieures comprennent, non seulement les quantités existant dans les chais des récoltants, au moment de la déclaration de récolte, mais encore celles des mêmes vins expédiés depuis le 1er octobre, date du commencement de la campagne.

Les quantités de vins déclarées en 1931 (Corse et Algérie non comprises) se sont élevées à 57.457.916 hectolitres se décomposant en 56.613.416 hectolitres représentés par les vendanges expédiées. La production des vins blancs a été de 10.998.015 hectolitres, celle des vins rouges ou rosés de 46.459.901 hectolitres. Par rapport à la moyenne des quantités produites par les propriétaires déclarants au cours des dix années antérieures (55 376. 450 hectol.), il ressort une augmentation de 2.081.376 hectolitres pour 1931.

Les stocks sont de 3 millions 835.411 hectolitres, ce qui forme un total de 61.293.327 hectolitres disponibles pour la vente.

En 1930, les quantités déclarées étaient de 42.011.074 hectolitres et les stocks de 6.185.625 hectolitres, soit en tout 48.196.699 hectol. Les ressources pour la campagne 1931-1932 sont donc supérieures de 13.096.628 hectolitres à celles dont on disposait au début de la campagne 1930-1931.

La superficie des vignes françaises en production, exploitées par les viticulteurs ayant fait la déclaration de leur récolte est de 1.440.333 hectares en 1931, chiffre supérieur de 38.314 hectares à celui de l'année précédente. Le rendement moyen à l'hectare ressort à 40 hectolitres contre 30 en 1930.

Les quantités déclarées en 1931 sont inférieures à celles de 1930 dans 9 départements : Charente, Corrèze, Eure, Indre, Loiret, Lot-et-Garonne, Haut-Rhin, Vendée et Haute-Vienne. Les diminutions les plus notables sont apparues dans le Lot-et-Garonne : 94.613 hectolitres, la Charente : 83.718 hectolitres, le Haut-Rhin : 44.893 hectolitres et la Vendée : 35.439 hectolitres.

Tous les autres départements accusent des augmentations dont les plus importantes sont à signaler dans l'Hérault : 3.874.995 hectolitres : l'Aude : 2.033.013 hectolitres, les Pyrénées-Orientales : 1.363.634 hectolitres, le Gard : 1.329.453 hectolitres, la Gironde : 1.276.553 hectolitres, le Vaucluse : 607.787 hectolitres, le Var : 489.010 hectolitres, la Saône-et-Loire : 431.596 hectolitres, le Tarn : 400.628 hectolitres.

D'après les indications recueillies sur la force alcoolique des vins en 1931, la récolte déclarée se subdiviserait comme suit :

Vins titrant moins de 11 degrés	47.964.009	hectolitres
Vins titrant 11 degrés	5.132.692	—
Vins titrant plus de 11 degrés	4.361.215	—

En Algérie, où la production est déterminée dans les mêmes conditions qu'en France, les quantités déclarées s'élèvent à 15.856.669 hectolitres pour une superficie productive de 311.986 hectares. Le stock des années antérieures étant de 302.257 hectolitres, les ressources de la campagne 1931-1932 s'élèvent à 16.158.926 hectolitres. La production moyenne demeure inchangée à 50 hectolitres à l'hectare.

Départements	Superficie productive	Stock des récoltes antérieures	Récolte de 1931 (Quantités déclarées)	Total des ressources
D'Alger	106.188	187.838	6.593.954	6.781.792
D'Oran	182 911	78.872	7.833.420	7.912.292
De Constantine	22.856	35.547	1.429.294	1.464.841
Territ. du Sud	1	»	1	1
Totaux	311.986	302.257	15.856.669	16.158.926

A ce relevé, nous ajoutons, à titre de renseignements pour nos lecteurs, les chiffres des récoltes vinicoles de l'Algérie, pendant les dix dernières années :

Années	Hectol.	Hectares
1921	5.002.112	166.982
1922	7.473.091	172.710
1923	10.183.356	180.413

1924	....	9.787.204	188.536
1925	....	12.366.115	201.467
1926	....	8.370.142	206.087
1927	....	8.031.499	215.647
1928	....	13.666.623	221.756
1929	....	12.833.430	226.499
1930	....	13.561.385	270.985

En Corse, la récolte est évaluée à 192.815 hectolitres contre 114.239 hectolitres en 1930.

Importation et exportation des vins (1921-1931)

Dans les 15.624.185 hectolitres importés pendant l'année 1931, les vins de Grèce figurent pour 168.680 hectolitres, les vins d'Italie pour 851.272 hectolitres, les vins d'Espagne pour 2.125.587 hectolitres, les vins du Portugal pour 9.348 hectolitres, les vins d'Algérie pour 11.924.929 hectolitres et, enfin les vins de Tunisie pour 474.906 hectolitres.

En 1930, l'importation avait porté sur 143.409 hectolitres de vin d'Italie, 1.476.498 hectolitres de vins d'Espagne, 6.249 hectolitres de vins du Portugal, 10.003.123 hectolitres de vins d'Algérie et 756.504 hectolitres de vins de la Tunisie.

Voici quel a été, depuis 1921, le mouvement d'importation et d'exportation des vins :

Années	Vins de toutes sortes — Importations hectol.	Vins de toutes sortes — Exportations hectol.
1921..................	5.086.000	1.690.000
1922..................	7.722.000	1.033.000
1923..................	8.104.000	1.503.000
1924..................	9.044.000	1.888.000
1925..................	8.449.000	1.423.000
1926..................	10.469.000	1.673.000
1927..................	10.449.900	1.148.000
1928..................	11.740.000	1.220.000
1929..................	11.764.690	1.224.561
1930..................	12.529.000	957.000
Moyenne......	9.556.000	1.375.000
1931..................	15.624.185	709.121

Les principaux départements producteurs sont groupés par région, savoir :

1° Région du Midi proprement dite (littoral méditerranéen : 6 départements) ;

2° Région du Sud-Ouest (bassins de la Garonne et de la Charente : 11 départements) ;

3° Région de l'Est (vallée du Rhône, le Beaujolais et la Bourgogne : 10 départements) ;

4° Région de la Loire (moyenne et inférieure : 6 départements).

Dans les autres départements producteurs, non compris ces quatre grou-

pes, la production déclarée n'atteint que les 7 o/o de l'ensemble de la France continentale.

Les six départements du littoral méditerranéen fournissent à eux seuls 54,4 o/o des vins déclarés dans le vignoble métropolitain et 42,7 o/o du total des quantités déclarées (c'est-à-dire Algérie comprise). Les onze départements classés dans la région du Sud-Ouest donnent 21,1 o/o de la récolte décarée en France et 16,6 o/o du total des quantités déclarées (Algérie comprise).

Pour la campagne 1930-1731, les quantités livrées à la consommation, avec payement ou garantie des droits, par les six départements gros producteurs du littoral méditerranéen, représentent 45,7 o/o de l'ensemble (France et Algérie); les départements du Sud-Ouest figurent dans le chiffre global pour 14,2 o/o ; ceux de l'Est pour 3,1 o/o ; ceux de la vallée de la Loire, pour 3,4 o/o ; l'Algérie pour 29,7 o/o.

Les quantités consommées en franchise, par les récoltants, pendant la campagne 1930-31, se sont élevées à 13.171.000 hectolitres pour la France et à 589.000 hectolitres pour l'Algérie. Elles représentent respectivement 27,3 o/o et 4,1 o/o des quantités disponibles pour la vente au début de la campagne. Cette proportion des déchets par rapport aux disponibilités s'établit à 11,9 o/o pour la région du Midi, à 34,6 o/o pour la région du Sud-Ouest, à 49,9 o/o pour la région de l'Est, à 51,9 o/o pour la région de la Loire et à 54,2 o/o pour les autres départements.

Sucrage des vins

A. — *France*

(*Alsace et Lorraine exceptées*).

Le nombre des personnes ayant fait des déclarations de sucrage en 1931 : 50,725, excède de 30.903 celui de 1930 : 19.922.

Cette augmentation provient à la fois des sucrages en première et en deuxième cuvées. La chaptalisation demeure néanmoins interdite dans le ressort des Cours d'appel d'Aix, de Nîmes, Montpellier, Toulouse, Agen, Pau, Bordeaux ainsi qu'en Algérie.

Les quantités de sucre ajoutées aux vendanges : 4.698.921 kilogrammes, excèdent de 2.845.144 kilogrammes celles qui avaient été mises en œuvre en 1930 : 1.853.777 kilogrammes. De même, les sucrages en seconde cuvée ont été plus importants qu'au cours de l'année précédente : 1.382.239 kilogrammes en 1931 contre 428.206 kilogrammes en 1930.

En appliquant aux sucres employés et aux vins fabriqués, tant en première qu'en seconde cuvée, la base d'évaluation d'après laquelle 1.800 grammes de sucre donnent un litre d'alcool pur, on trouve que la richesse alcoolique des vins de première cuvée a été relevée de 1°5 et celle des vins de marcs sucrés de 3°9.

B. — *Alsace et Lorraine*

L'Alsace et la Lorraine jouissent, en matière de sucrage, d'un régime spécial ; en première cuvée, les vendanges, moûts, vins, peuvent être additionnés de sucre même dissous dans l'eau pure, dans la mesure où cela est nécessaire pour obtenir un produit de qualité correspondante à celui obtenu sans manipulation, dans les bonnes années.

Toutefois, l'addition d'eau sucrée ne peut entrer pour plus d'un cinquième dans la composition du produit ; au surplus, une loi locale permet le sucrage

des vins non sucrés des années antérieures. La quantité de sucre à employer en deuxième cuvée n'est pas limitée.

Les tableaux ci-après résument l'importance des opérations effectuées en 1931 dans chacun des trois départements :

	Quantités de sucre employées kilos	Quantités de vin soumises au sucrage
Moselle	15.155	3.138
Bas-Rhin	827.088	151.866
Haut-Rhin	741.355	232.094
Totaux	1.583.598	387.098

Mistelles et vins doux naturels

Les quantités de mistelles préparées en France, en 1931, se sont élevées à 505.864 hectolitres contre 444.106 hectolitres en 1930 et 489.674 hectolitres en 1929.

La production des vins doux naturels a atteint 84.698 hectolitres contre 78.577 hectolitres en 1930 et 87.244 hectolitres en 1929.

En Algérie la production des mistelles se chiffre à 160.007 hectolitres contre 155.871 hectolitres en 1930 et 123.361 hectolitres en 1929.

CIDRES

La production des cidres est évaluée pour 1931, à 18.886.164 hectolitres contre 8.735.778 hectolitres en 1930, soit une augmentation de 10.150.386 hectolitres. Par rapport à la moyenne des dix années antérieures : 18.279.600 hectolitres, il ressort une légère augmentation de 606.564 hectolitres.

Le tableau ci après résume le mouvement de la production, de l'importation et de l'exportation des cidres depuis 1921 :

Années	Cidres — Production hectol.	Cidres — Importation hectol.	Cidres — Exportation hectol.
1921	26.198.000	3.493	10.159
1922	17.367.000	2.896	11.553
1923	16.012.000	1.670	13 504
1924	28.525.000	620	67.551
1925	9.879.000	205	86.131
1926	12.296.000	85	62.802
1927	26.644.000	27.684	33.402
1928	13.821.000	22.657	20.654
1929	23.280.000	13.793	27.650
1930	8.735.778	5.103	36.491
Moyenne	18.279.000	7.920	36.989
1931	18.886.164	3.133	19.047

Tableau comparatif de la production des vins et cidres dans les années 1930 et 1931

PRODUCTION EN FRANCE (1)	1930	1931	Augmentation	Diminution
Vins				
Nombre d'hectares plantés en vignes.	1.402.019	1.440.333	38.314	»
Quantités déclarées (hectolitres)......	42.011.034	57.457.916	15.416.842	»
Nombre moyen d'hectol. par hectare.	30	40	10	»
Quantités déclarées 1931. 57.457.916				
Moyen. des dix ann. antér. 55.376.540				
AUGMENTATION pour 1931. 2.081.376				
Cidres				
Quantités récoltées (hectolitres).......	8.735.778	18.886.164	10.150.380	»
Quantités récoltées 1931. 18.886.164				
Moyen. des dix ann. antér. 18.279.600				
AUGMENTATION en 1931... 606.564				
PRODUCTION DES VINS EN ALGÉRIE				
Nombre d'hectares plantés en vignes.	270.985	311.986	41.001	»
Quantités déclarées : (hectolitres).....	13 561.385	15.856.669	2.295.284	»

(1) Alsace-Lorraine comprises.

DÉVELOPPEMENT
ET RÉSISTANCE ANTICRYPTOGAMIQUE
SUIVANT ALIMENT AZOTÉ, PHOSPHATÉ, POTASSIQUE.

d'après E. SCHAFFNIT

A la Société allemande d'agriculture, M. E. Schaffnit, de l'Institut phytopathologique de Bonn sur le Rhin, a exposé le résultat de ses expériences sur la vigne et les arbustes fruitiers, au point de vue de leur « comportement » vis-à-vis de l'excés ou de la carence des éléments fertilisants (Mitteilunger der Deutschen Landwirtschafts Gesellschaft, 1932, n° 25).

Le manque d'acide phosphorique n'empèche pas les jeunes pêchers, vignes ou groseilliers de rester verts jusqu'en novembre et de bourgeonner au printemps. Mais les bois mal « aoûtés » résistent mal au froid, ce qui rend les cépages hâtifs sensibles aux gelées printanières.

Chez les plantes ligneuses, les signes de carence sont les suivants :

Sur les feuilles. — Manque d'azote : feuilles vert-clair, petites, raides.
Manque d'acide phosphosrique : feuilles vert foncé, longues, dures.
Manque de potasse : feuilles vert foncé, pendantes, endormies.

Sur les bourgeons. — Le manque d'acide se fait sentir aussi par la croissance réduite des pousses médianes, la formation de ramifications primaires minces et longues, l'absence de ramifications secondaires. La frondaison ne se ferme pas.

Le manque d'azote se manifeste au contraire par des ramifications nombreuses, mais courtes.

Le manque de potasse entraîne une faible lignosité et une atrophie irrégulière des ramifications de premier ordre.

Sur les racines. — L'action favorisante de l'acide phosphorique est encore plus sensible sur le faisceau radiculaire.

Un excès d'azote ne fournit pas un faisceau radiculaire durable. Les radicelles disparaissent au bout de cinq ans, laissant le plant de vigne plus désemparé qu'avec une dose faible.

Le manque de potasse produit sur les racines à peu près le même effet que l'excès d'azote.

Si on « cultive » en étuve des morceaux de racines avec des spores de champignons dans des capsules en verre dites de Pétri, le champignon envahit les racines sans acide phosphorique et non les racines des plantes cultivées avec acide phosphorique.

On a fait des observations du même ordre vis-à-vis d'un parasite animal : l'anguillule de la tomate. (La législation viticole empêche d'expérimenter le phylloxéra à Bonn.)

Anatomie. — Ce n'est pas sans raison que le professeur Krœmer a pu écrire : « La maturité des sarments est aussi importante que la maturité du raisin lui-même ».

C'est valable aussi pour les arbres fruitiers. Des bois non « aoûtés » résistent moins au froid et aux autres influences nuisibles.

L'état de maturité des sarments prend une importance toute particulière pour les « bois » à greffes.

Il se manifeste en particulier par des faisceaux ligneux larges, une formation d'écorce secondaire avec trois ou quatre « ponts » de liber dur apte à protéger contre les variations de température et d'humidité, par un périderme bien formé.

Le manque d'azote favorise la précocité de la maturité du bois, mais empêche la solidité de l'écorce secondaire.

Le manque de potasse ou d'acide phosphorique donne des « bois » inutilisables. Ces éléments doivent dominer l'azote.

Culture des pieds-mères. — Le choix des engrais chimiques dépend de la réaction du sol et de son humidité. On ne cultive guère la vigne pour le bois de greffage que dans les sols profonds suffisamment humides.

En période de sécheresse, les premiers défaillants accusent un manque de potasse. Au contraire, le manque d'azote contribue à régulariser, à retarder la flétrissure. La turgescence peut revenir avec l'eau quand le sol est abondamment pourvu de potasse et d'acide phosphorique.

Quand au contraire, la plante a souffert du manque de potasse et de l'excès d'azote, il est trop tard, car les feuilles sont tombées.

Que les plantes se trouvent durant quelques jours à basse température et que surviennent ensuite des journées ensoleillées avec forte transpiration, comme cela arrive au printemps, les plantes manquant de potasse se flétrissent et cette flétrissure peut les conduire à la mort. On attribue à tort cette dernière aux nuits froides, alors que c'est une mort de soif due indirectement au manque de potasse.

Il arrive que les bourgeons de l'année sont réduits ainsi au tiers de leur longueur. De pareils sarments sont perdus pour le greffage. L'abondance de potasse est une assurance contre la sécheresse.

Effets physiologiques. — Le changement subit du milieu pour des plantes différemment rationnées a du reste d'autres conséquences sur l'ouverture

des stomates et la respiration, sur la formation du fruit et la valeur de la graine. Les meilleures semences sont obtenues avec excès de potasse et d'acide phosphorique et pénurie d'azote. Le manque de potasse réduit jusqu'à 10 pour cent leur faculté germinative.

Effets anticryptogamiques. - Ce n'est qu'à partir de la troisième année qu'on peut juger de la carence d'un aliment sur une plante ligneuse comme la vigne.

La période d'incubation du mildiou varie de 8 à 11 jours, suivant l'aliment de la plante.

En 1926 et 1927 eurent lieu des circonstances favorables au *Plasmopara viticola*, champignon du mildiou. Les vignes sans potasse et avec excès d'azote réagirent positivement à l'infection dans la proportion de 90 à 100 pour cent.

L'infection spontanée n'atteint les extrémités des pousses que sur les ceps sans potasse. Elle y fut tellement violente que les sarments s'étiolèrent sur 3 ou 4 yeux.

C'est la vigne sans acide phosphorique qui résista le mieux, n'ayant que 20 à 25 pour cent d'infection. On n'y rencontra sur les feuilles que des taches vert-grises et le champignon n'atteint pas le raisin en formation. Mêmes observations sur la vigne sans azote.

On admet généralement que les organes les plus âgées favorisent moins que les jeunes la régénération du champignon. Ce fut le cas pour les parcelles sans potasse et avec excès d'azote où les jeunes pousses fournirent 4 générations de mildiou.

Il n'y eut pas de régénération sur les ceps manquant d'azote et d'acide phosphorique.

Sur les foyers d'infection des vignes avec excès d'acide phosphorique et excès de potasse, après la troisième génération apportant la nécrose dans le tissu des feuilles, le développement du champignon fut enrayé.

Les effets sur l'oïdium ont été essayés sur les groseilliers et la vigne. Un graphique donne la longueur des pousses, suivant la présence, l'abondance ou le manque d'un élément pour des plantes infectées par *Sphaerotheca mors uvae*, *Podosphera leucotricha* ou *Uncinula necator*.

Il y a parallélisme entre les effets sur ces trois champignons et c'est sur *Uncinula necator* que les différences sont les plus sensibles.

Ont le plus souffert les plantes sans potasse et avec excès d'azote ; le moins les plantes manquant d'acide phosphorique et d'azote.

Les résultats ne furent pas nets sur les groseilliers à grappes atteintes de la maladie de la chute des feuilles ni sur les cerisiers ou pêchers.

De l'ensemble de ces essais, il se dégage qu'un excès d'azote et un manque de potasse dans l'hôte abrègent l'intervalle entre l'infection et la fructification des champignons parasites, favorisent leur multiplication et allonge la durée de leur vitalité. Le manque d'acide phosphorique et d'azote agit en sens inverse.

* * *

Ceci ne permet guère de conclure sur la fertilisation, puisque l'obtention de forts rendements est contradictoire avec cette action des engrais sur les parasites. Exception ne peut être faite que pour la potasse qui remplit en première ligne les deux conditions.

Comme, d'autre part, la vitalité et la maturité des plantes fruitières est liée à l'acide phosphorique, il en faut une dose minima.

Pour l'azote, il faut être prudent. Pour la vigne, on préfèrera les engrais organiques à action lente et régulière apportant des éléments aux bactéries du sol : fumier, poudre de corne, puis cyanamide et enfin sulfate d'ammoniaque.

Conclusion pratique maigre de dix années d'expériences !

Résumé par Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La C. G. P. L., 5, rue Trouchet, Paris, nous communique :

« Le Ministre de l'Agriculture a reçu M. Marcel Donon, sénateur, président de la Fédération des Coopératives et Syndicats de la région de Paris et M. Jean Achard, secrétaire général de la Fédération nationale des Coopératives laitières et de la Confédération Générale des Producteurs de lait, qui sont venus l'entretenir au nom de toutes les organisations de lait français de la crise chaque jour plus grande qui atteint cette production.

MM. Donon et Achard ont exposé que le prix du lait conditionne pour la majeure partie des petits paysans le maintien à la terre ainsi que le standard de vie de la famille rurale et qu'il est donc indispensable de garantir à cette production vitale la stabilité de cours normaux et de réaliser une politique de rapprochement des producteurs et des consommateurs.

M. Abel Gardey a remercié de leur démarche les délégués des Associations de producteurs de lait et les a assuré de son souci de défendre la production laitière et la vie paysanne ».

Les céréales d'hiver au Centre national d'expérimentation agricole de Grignon. — Les céréales ont été cultivées en parcelles de un are (4 parcelles par variété) et dans les conditions de la culture ordinaire de la ferme. Les résultats exprimés en quintaux sont à l'hectare.

A. Blés après sainfoin.

(Très belle végétation, développement assez important du piétin, verse fin juin atteignant les variétés marquées du signe X ou XX suivant l'intensité de la verse) :

Hybride 80 (Desprez) 48.29 ; Celluis 30 (Celluis) 42.39 ; Hybride 40 (C. Benoist) 40.59 ; Préparateur Etienne (Schribeux) 40.57 ; Hybride 46 (Desparez) 39.95 ; Vilmorin 27 (Vilmorin) 39.07 ; X Chanteclair (Tourneur) 38.90 ; Marshall × Inversable × Paix (J. Benoist) 37.61 ; Hybride à courte paille (Schribaux) 37.36 ; Institut agronomique, id. 37.04 ; X Vilmorin 29 (Vilmorin 36.34 ; Providence (Lemaire) 34.77 ; XX Alliés (Vilmorin) 34.52 ; XX Hâtif de Wattines (Desprez) 34.48 ; XX Bon Fermier (Schribaux) 33.70 ; XX Flèche d'Or (Celluis) 32.88 ; XX Inversel (Schribaux) 30.79 ; X Oscar Benoist (C. Benoist) 30.79 ; X Monette (Tourneur) 30.70 ; XX P. L. M. I. (Crépin) 30.36 ; X Cloches 26 (J. Benoist) 30.29 ; XX Sirodot (Lemaire) 30.27 ; XX Vilmorin 23 (Vilmorin) 29.39 ; Hâtif Inversable (Vilmorin) 24.61.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux onze premiers mois des campagnes 1931-1932 (Août)

CAMPAGNE 1929-1930	1931-1932		1930-1931	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU — PRODUCTION	Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
QUANTITÉS D'ALCOOL rovenant de la Distillation — Vins	»	278.328	»	123.985
Piquettes, marcs et lies de vin	»	308.221	»	213.778
Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	291.962	»	206.130
Fruits autres que les précédents	»	14.482	»	28.445
grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	22.772	»	23 468
Substances farineuses	909	»	912	»
Betteraves	1.717.350	»	1.518.186	»
Mélasses	603.826	»	851.753	»
Autres substances	11.735	»	15.665	
Totaux	2.332.820	915.765	2.386.516	595 826
TOTAL DE LA PRODUCTION	3.249.585		2.982.342	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage	110.077		102.511	
Importations (d'après les écritures de la Douane)	516.307		314.398	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1931 libres	1.334.960		»	
réservés à l'Etat	1.014.616			
Stock 1930 libres	»		1.467.739	
réservés à l'Etat	»		494.314	
TOTAL DES RESSOURCES	6 225.545		5.361.304	

CHEMINS DE FER P.-L.-M.

De nouveaux wagons-restaurants pour toutes les bourses

Des voitures-buffets ou des wagons-restaurants-bars circulent dans les trains :
— 23 (Paris Nice), entre Avignon et Nice ;
— 24 (Nice-Paris), entre Nice et Avignon ;
— 743-744 (Lyon-Perrache-Strasbourg), sur tout son parcours ;
— 746-749 (Strasbourg-Lyon-Perrache), sur tout son parcours ;
— GB (Genève-Bordeaux), entre Lyon-Perrache et Saint-Germain-des-Fossés ;
— MB (Milan-Bordeaux), entre Saint-Germain-des-Fossés et Bordeaux ;
— BM (Bordeaux-Milan), entre Bordeaux et Lyon-Perrache.

Dans ces wagons, des consommations et des repas sont servis à un prix modique pendant toute la durée du trajet. Profitez-en.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les nouvelles reçues du vignoble semblent n'avoir eu aucune influence sur la situation des transactions dans les Entrepôts parisiens. On a continué à vivre dans le courant d'affaires habituel, en attendant l'arrivée des premiers vins du Midi, qui demandera encore quelques jours.

En vins d'Algérie, on a noté un certain nombre d'arrivages, venant de Rouen, arrivages qui vont se poursuivre et s'amplifier au cours des prochaines semaines.

Vu la situation, il y a eu peu d'oscillations dans les prix de gros à gros. En vins du Midi, on a encore noté des 9° à partir de 155 fr. et des 10° à 165 fr. et au-dessus pour des blancs ou pour des rouges. En vins d'Algérie rouges, des 11° se sont tenus sur la base de 175 fr. et des 12° à 190 fr., pris à Rouen, les blancs de cette provenance valant une dizaine de francs de plus par hecto.

Les ordres du détail se caractérisent toujours par leur petit volume individuel.

LANGUEDOC. — Les vins vieux viennent de subir une forte hausse. Le mouvement s'était déjà dessiné au marché de vendredi à Béziers ; il s'est accentué samedi à Perpignan où la cote atteint 16 francs le degré. Ce prix a été maintenu à Nimes et à Montpellier.

Pas d'affaires importantes encore en vins nouveaux. On signale quelques ventes à 13 fr. 50 et 14 francs le degré.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 26 sept.	Cours du 3 octob.
	Vins nouveaux		Vins nouveaux
8°	Aramon plaine	Pas de cote	12 à 13 fr. le degré
8 à 9°	8,50 à 9 fr. 50	Insuffisance d'affaire	Vins vieux
9 à 10°	le degré		Plaine 8 à 9°
11°	Costières, 11 à 12 fr.		120 à 135 fr.
11 à 12°	le degré		Montagne 9 à 10°
Rosé, paillet, gris			135 à 150 fr.
Blanc Bourret			Costières 10 à 11°
			160 à 170 fr. l'hecto

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 27 sept.	Cours du 4 octob.
	—	—	—
8°	Vins nouveaux	Vins rouges 8°	Vins rouges 8°
9°	sous-marc	de 115 à 123 fr.	de 125 à 130 fr.
10°	9,00 à 9 fr. 50	9° de 130 à 135 fr.	9° de 135 à 145 fr.
11°	logé 10 à 11 fr.	10 à 11° de 140 à 150 f.	10° 150 fr
Rosé	le degré		
Blanc de blanc......			

Cote officielle de la Chambre de Commerce de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins vieux : 16 francs le degré.

Alcools : pas d'affaires signalées.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 28 septembre 1932

Vins de pays, rouge ordinaire, 8°, de 120 à 125 fr. ; supérieur, 9°, de 130 à 135 francs ; 10° à 11°, 140 à 150 fr.; rosé, 14,50 à 15 fr.; blanc, 15 à 16 fr 00

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, 14,50 à 15 fr. 00 ; supérieur 15,00 à 15 fr. 50 le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1931 le degré de	23 sept. 1932	30 sept. 1932
Rouges	—	—	—
Plaine 8° à 10°.....	Vins nouveaux	115 à 135	120 à 136
Coteaux 9° à 11°.....	9,00 à 11 fr. 50	130 à 150	145 à 150
Ht-coteaux 9°8 à 11°8		»» à »»»	150 à 165
Rosés			
Courants 8 à 9°....	10 à 11 fr.	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 9 à 10°..	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 10 à 11°...	10 à 11 fr.	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 10° à 11°5	»	160 à 170	160 à 175

Chambre d'Agriculture de l'Hérault.— Vins rouges : de 14 à 15 fr. le degré-hectolitre.

Pézenas.— Cours des vins du 1er octobre 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 14,00 à 15 fr. 00 le degré ; vins rosés, de »»,»» à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de »»,»» à »» fr. »» le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 14,00 à 15 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. – Cote du 2 octob. 1932 : vins rouges, 9°5 à 11°, 140 à 160 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 1er octob. 1932 : de 8°, de 115 à 122 fr.; de 9°, de 128 à 135 fr. ; de 10°, de 140 à 150 francs ; de 11°, de 155 à 165 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Observations. La situation s'améliore, les vins de 1931 sont bien plus demandés et leurs cours s'orientent vers la hausse.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 23 au 29 septembre. — Vin du Narbonnais : 9 degrés, de 130 à 135 fr.; 10 degrés, de 140 à 145 fr. ; 11 degrés, de 150 à 155 fr. ; 12 degrés, de 160 à 170 fr.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière :
Minervois, de 9°, de 130 à 132 fr. ; 10°, de 138 à 142 fr. ; 11°, de 148 à 152 francs ; 12°, de 162 à 168 fr.

Corbières, de 10°, de 138 à 142 fr ; 11°, de 148 à 152 fr. ; 12°, de 162 à 168 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 24 sept.	Cours du 1er octob.
8°.................	Vins nouveaux	8 à 12°	Vins nouveaux
9°.................	9 à 10 fr. 50 le degré	de 12,50 à 14 fr. 00	7°5 à 9°
10°.................		le degré	de 12,00 à 12 fr. 00
11°.................			Vins vieux
12 à 13°.............			8 à 12°, 13 à 14 fr.
15°.................			le degré

Perpignan. — *Commission de la Chambre d'Agriculture.* — Réunion du 1er octobre 1932 :

Vins : Forte hausse sur les vins vieux qui ont atteint le prix de 16 francs le degré. En vins nouveaux, on nous signale quelques affaires à 13 et 13 fr. 50 le degré.

Alcools. — Pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 28 sept. — Région : rouge, 13,50 à 14 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 15,50 à 16 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 14,00 à 15 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 24 sept. 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 12,25 à 12 fr. 50 ; 2e choix, le degré 11 fr. 25 à 12,50; 3e choix, le degré, 9,50 à 10 fr. 75 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 10,00 à 11 fr. 50; vin de distillerie, 8,25 à 9 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 24 sept. 1932 :

Vin rouge, le degré, 12,50 à 12 fr. 00.

MARCHÉ AUX RAISINS

Pujaut. — Mercuriale du 29 septembre. — 15.000 kilos vendus, moyenne : Admirables, Dattiers, Clairette, 150 francs.

A partir du 3 octobre, le marché se tiendra à 15 heures.

L'Isle-sur-Sorgue. — Marchandise rare à cause de la pluie. Cours pratiqués : Chasselas, de 130 à 150 fr. Admirables, de 170 à 190 fr. ; Gros-verts, de 100 à 120 fr.

Boulbon. — Chasselas dorés extra, de 150 à 175 fr. ; Chasselas ordinaires, de 120 à 140 fr. ; Dattiers, de 100 à 125 fr. ; Admirables, de 150 à 180 fr. Valenzis, de 90 à 120 Gros-verts, de 70 à 110 fr. ; Aramons, de 125 à 140 fr.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 910 à 930 fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 830 à »»» fr. ; marc à 86°, 840 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 810 à 820 fr. ; trois-six de marc, 86°, 745 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 450 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 920 à 930 fr. ; trois-six marc 100° deg., 830 à 840 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 820 à 830 fr.

Alger.— 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1000 à «»»» ; marc, 750 à »»» francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 30 septembre 1932

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	2 fr. 50 à 2 fr. 65 le deg casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	1 fr. 60.
— — 20 à 22 o/o —	1 fr 70 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	1 fr. 80 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	3 fr. »» à 3 fr. 25 —

logé sacs doubles, wagon complet départ

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendanee sans changement.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 4 octobre 1932.

	Courant	Novembre	3 de Février
Blé...........	110,75-111 P.	113-113,75 P.	118,-117,75 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine.......	84 P.	83,50-83,25 P.	85 P.

New-York, 30 septembre.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (57 fr. 53) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2 disponible (58 fr. 76) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (36 7/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 5 à 7.

Alger. - 24 septembre 1932

Blé tendre colon, 1er choix, 136 à 136 ; 2e choix, 130 à 129. - Blé tendre marchand, 125 à 126. — Blé dur colon, 1er choix, 126 à 125 ; 2e choix, 161 à 160. — Blé dur marchand, 96 à 95. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 57 à 56 — Orge Maroc logée, 70 à 71. — Avoine, 83 à 82. — Fèves, féverolles, 67 à 66 fr. — Foin laitier, 38 à 37. — Foin administratif, 26 à 27. — Paille, 15 à 14.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
	—	—	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal..............................	95	96	96	97	98
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	79	80	81	82	83
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique.......	91,50	92,50	93,50	94,50	95,50
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....................	81	82	83	84	85
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	102	102	—	—	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal..............................	92	92	—	—	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique..............................	94,75	95,75	96,75	97,75	98,75
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse.....	98	98,50	99	99,75	100,25
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse...	125	126	127	128	129
Phosphate d'ammoniaque 20.5 o/o d'azote 52,5 o/o d'acide phosphorique.......... ...	184	—	—	—	—

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

Montpellier — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 25 Septembre au samedi 1er Octobre 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche...	21.6	16.8	20 4	12.4	3.6	«	21 6	16.1	16.0	11.1	0.6	«
Lundi......	24.0	16 0	16.0	7.5	»	»	22 9	15 3	15.3	6.9	»	1.0
Mardi......	22 8	15.8	15.0	6.2	5.2	»	20.6	12.4	13.1	3.1	4.9	trac.
Mercredi...	17.2	14 8	12.4	8 0	0 1	»	17.8	11.5	8.2	6.0	0 4	«
Jeudi......	23 8	12.6	15.0	5.9	0 8	«	21 0	4.0	14 6	0 9	0.6	»
Vendredi...	15 0	15.0	15.0	5.3	»	«	24.0	14.5	13.1	8.1	2.6	«
Samedi.....	18.2	16.4	15.2	11.0	2.2	»	21.5	14.3	18.0	10.9	14.0	»
Total....					14.9	«					23.1	1.0
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche..	24.9	15.6	21.9	12.9	5.0	»	24.4	14.5	19.9	12.3	12.6	«
Lundi......	25.6	13 7	16.6	9.7	«	«	23.3	13.2	14.5	6.6	0.4	trac.
Mardi......	28.0	17.2	13.9	5.1	»	«	26.1	13.5	10.2	4.3	2.9	»
Mercredi...	27.5	15 1	13.7	0.8	«	»	20.8	15.5	10.4	3.4	0.2	trac.
Jeudi......	23 0	14.9	14.2	0.7	7.5	»	16.1	10.5	12.8	2.4	0.7	»
Vendredi...	25.8	14 9	15.6	0.7	4.3	»	22 8	12.3	16.1	5.1	2.8	»
Samedi.....	22 0	17.6	14.7	6.4	trac.	»	23.1	13.8	15.2	8.2	2.8	»
Total....					16.8	»					22.4	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	22.8	14.2	18.4	11.2	21.4	»	26.8	18 0	18.2	10.1	17.8	»
Lundi......	27.9	15.4	13.9	8.7	14.5	«	27 2	147.	15.4	8.6	1.4	»
Mardi....	26 6	14.2	11.9	6 0	17.7	»	27.2	18.2	12.1	6.0	«	»
Mercredi...	25 6	13.9	10.5	0.9	»	«	24.9	17.3	11.5	4.5	trac.	«
Jeudi.....	26.0	14.2	12 6	—1.9	10.3	»	26 3	13 2	12.4	0.7	0.5	«
Vendredi...	25.5	12.7	14.0	- 2.3	«	«	20 9	17.5	14.0	2.4	3.3	»
Samedi....	23.0	16.4	12.2	3 4	0.4	«	23.8	17 3	14.6	3.0	7.5	«
Total...					64.3	»					30 5	»
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	24.6	16.8	20.0	9.6	0 9	»	26.8	17.6	29.7	10.0	12.3	«
Lundi.....	27.7	15.9	18.3	10.5	»	»	26 5	17.1	19.5	10 1	2.0	»
Mardi......	29.1	18.2	14.6	5 8	1 2	«	27.8	19.3	16.1	9.5	trac.	«
Mercredi...	29 3	14.2	15.2	2.6	0.6	«	26.7	16.3	16.0	8.2	11.8	«
Jeudi......	26.8	17.0	14.6	4.8	2.2	»	26.3	17.3	15.8	1.5	»	«
Vendredi...	27.2	15 8	16.4	1.8	«	«	25.3	22 0	18.0	1.0	»	»
Samedi.....	24.0	17.2	17.8	3.0	trac.	»	27.8	21 8	20.0	8.6	«	«
Total....					4.9	»					26.1	»
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	26.2	18.0	22.5	10.4	«	»	28.2	17.9	22 0	5.3	0 2	0.2
Lundi......	27.5	17.8	20.4	10.8	»	«	26 6	16 3	22.0	6.9	4.5	0 2
Mardi......	29.6	19.2	16.1	5.7	«	»	19.9	13 1	22 6	8.1	0.5	0.2
Mercredi...	27.9	16.0	14.7	2.0	«	»	17.1	7.0	19 0	6.9	83 2	4.0
Jeudi......	26.6	17 0	14.2	0.9	10.0	«	22 2	15.0	17.1	15 9	12.8	14 5
Vendredi...	28.8	15 8	16.2	0.0	»	»	23.0	11 9	25 6	13 1	0.3	0.2
Samedi....	25.3	17.0	18.8	2.0	1.8	»	22 2	10.5	27.2	8.0	»	»
Total....					11.8	«					101.5	19.3
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	28.3	19 9	26.1	14.4	»	«	29.2	17.2	24.7	14 3	»	»
Lundi.....	28 8	20.7	23 8	17.6	»	»	32 0	19 4	25 0	14.2	«	»
Mardi.....	28 3	18 9	18 3	17.8	»	«	34 1	24 3	24 0	13 2	«	»
Mercredi....	26.6	19.8	16.8	10.1	»	»	28.2	18 0	25 6	17.0	0.7	»
Jeudi......	27.1	18.4	17.8	8.4	«	«	28.9	15 8	25 3	15.2	»	«
Vendredi...	30 4	17.6	19.8	8.5	«	»	34.1	17 7	23.9	16.2	»	»
Samedi.....	29.3	18.0	22.2	9 6	«	»	29 1	21.6	22 4	15.5	»	«
Total....					»	«					0.7	»

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.